

# Koch-Legenden am Hahnenkamm 2026

---

**Am 29. und 30. März 2026 trafen sich Spitzen- und Haubenköche in Kitzbühel zu einem Wettbewerb zwischen Kulinarik und Sport.**

*31.03.2026 / Nach zwei Tagen im Zeichen von sportlicher Höchstleistung und kulinarischer Exzellenz ist die Genussveranstaltung „Koch-Legenden am Hahnenkamm“ erfolgreich in Kitzbühel zu Ende gegangen. Spitzen- und Haubenköche aus dem gesamten deutschsprachigen Raum kamen zusammen, um die einzigartige Verbindung von Haute Cuisine und alpinem Skisport zu zelebrieren.*

Bereits am ersten Abend startete das Event mit einem Aperitif im Starthaus der legendären Streif am Hahnenkamm, gefolgt von einem „Italienischen Abend“ im Restaurant Sonnbühel mit raffinierten Fischspezialitäten und eindrucksvollem Blick auf die Kitzbüheler Alpen.

Am Montagvormittag fand das Skirennen am Hahnenkamm statt, bevor die Teilnehmer im Anschluss im Restaurant Hochkitzbühel bei Tomschy zum kulinarischen Wettbewerb antraten.

Das große Finale der „Koch-Legenden am Hahnenkamm“ bildete am Montagabend ein gemeinsames Dinner im Restaurant Neuwirt im Hotel Schwarzer Adler. Gastgeber Jürgen Kleinhappl (Neuwirt) gestaltete gemeinsam mit Zuma Kitzbühel und dem Kitzhof das Menü dieses fulminanten Abends. Die Fischerei Tegernsee rundete die genussreichen Tage mit ihrer Bouillabaisse um Mitternacht ab. Gerüchten zufolge blieben einige Genießer fast bis zum Frühstück.

„Wir sind übergelukkig, dass die besten der besten Köche, die Legenden, wieder zurück nachhause gekommen sind, nämlich nach Kitzbühel. Es war eine besondere Ehre, dass Eckart Witzigmann, stellvertretend für alle großartigen KöchInnen und Köche teilnahm. Ein besonderer Dank gilt Thomas und Max Schreiner mit ihrem Team von Laurent-Perrier, der Bergbahn AG Kitzbühel, der Stadtgemeinde Kitzbühel, dem Restaurant Hochkitzbühel Bei Tomschy, ZUMA Kitzbühel, Sonnbühel und den Hotels Kitzhof Mountain Design Resort, Das Reisch und Schwarzer Adler“, so Kitzbühel Tourismus Obmann Dr. Christian Harisch.

## **28 Köche, 26 Sterne, 45 Hauben - ein Gipfeltreffen der Extraklasse**

Zu den anwesenden Persönlichkeiten zählten unter anderem die Schweizer Spitzenköche Peter Knogl (3 Sterne, Les Trois Rois, Basel), Andreas Caminada (3 Sterne, Schloss Schauenstein, Fürstenau) und Silvio Germann (2 Sterne, Mammertsberg, Freidorf). Aus Österreich waren u.a. die Brüder Obauer (2 Sterne, Restaurant Obauer, Werfen) vertreten, aus Deutschland Hans Haas (ehemals 2 Sterne, Tantris, München) sowie TV-Koch Mike Süsner und als Ehrengast Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann. Ergänzt wurde die Runde durch die ehemaligen Skirennläufer Fritz Strobl und Michael Veith.

Insgesamt versammelten sich 28 Köche mit 26 Michelin-Sternen und rund 45 Gault&Millau-Hauben.

## **Wettbewerb zwischen Kulinarik und Skisport**

Im Rahmen des kulinarischen Wettbewerbs stellten die Teilnehmer ihr kochhandwerkliches Können und ihre sensorische Präzision beim Öffnen von Austern, dem Schälen von Kartoffeln sowie der Blindverkostung von drei Kaviarsorten unter Beweis.

Die Ergebnisse dieser Aufgaben wurden mit den Zeiten des Skirennens am Hahnenkamm kombiniert und ergaben das Gesamtklassement.

### **Die Gewinner**

Das Gesamtklassement gewann Alban Pfurtscheller (Hotel Jagdhof, Neustift im Stubaital), gefolgt von Josef Brüggler (Erlhof, Zell am See) und Jürgen Kleinhappl (Neuwirt, Kitzbühel); gleichzeitig sicherte sich Pfurtscheller den Titel des schnellsten Skifahrers.

### **Wenn Haute Cuisine auf alpine Exzellenz trifft**

Neben dem Wettbewerb stand vor allem der persönliche Austausch im Mittelpunkt. Das Event unterstrich einmal mehr seinen besonderen Charakter als Plattform für Begegnungen auf höchstem gastronomischem Niveau. „Mit diesem außergewöhnlichen Event möchten wir die herausragenden Leistungen dieser Virtuosen am Herd würdigen, die tagtäglich unvergessliche Momente für ihre Gäste kreieren, und ihnen selbst einen ganz besonderen Moment bereiten“, so Thomas Schreiner.

### **Eine Erfolgsgeschichte, die 1998 in Kitzbühel begann**

Nach 28 Jahren fand im Jahr 2025 der letzte Sterne-Cup der Köche in Ischgl statt. Bereits 1998 wurde die Veranstaltung von Thomas Schreiner (Champagne Laurent-Perrier) und Sternekoch Hans Haas (damals Tantris, München) ins Leben gerufen.

Was als spontane Idee begann, entwickelte sich rasch zu einem Kult-Event, das Sport und Haute Cuisine auf einzigartige Weise vereint. Der erste Sterne-Cup fand in Kitzbühel statt, bevor er 2005 nach Ischgl übersiedelte und sich zu einem festen Highlight im Gourmet-Kalender entwickelte.

### **Veranstalter und Partner**

Die Veranstaltung wurde von Champagne Laurent-Perrier in Zusammenarbeit mit Kitzbühel Tourismus sowie den Partnern Acqua Panna / S.Pellegrino und Atomic realisiert.

Alle Informationen zur Destination Kitzbühel finden Sie unter [kitzbuehel.com](https://www.kitzbuehel.com)

Bildrechte © Laurent Perrier